



DJ-CTO-629/12-2/1



CONTRATO DE COMPRAVENTA QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, REPRESENTADO POR SU DIRECTOR GENERAL, EL ING. FELIPE VALDEZ DE ANDA, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ COMO "DIF JALISCO" Y, POR LA OTRA PARTE, LA EMPRESA DENOMINADA "GRUPO INDUSTRIAL VIDA S.A. DE C.V.", REPRESENTADA POR LA LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ, EN SU CARÁCTER DE APODERADA LEGAL, A QUIEN PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE SE LE IDENTIFICARÁ COMO "EL VENDEDOR"; LOS CUALES ACUERDAN CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

1. Declara "DIF JALISCO", a través de su representante:

- A) Que es un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad al Código de Asistencia Social, al tenor del Decreto número 17002 del H. Congreso del Estado, publicado en el Periódico Oficial "El Estado de Jalisco" con fecha 15 de enero de 1998.
- B) Que su Director General cuenta con las más amplias facultades para representarlo, así como suscribir y celebrar toda clase de contratos y convenios con particulares, instituciones, dependencias, entidades públicas a nivel estatal y municipal, de acuerdo con lo establecido en el artículo 32 fracción V y VI del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco.
- C) Que tiene como funciones, entre otras, las de promover y prestar servicios de asistencia social, apoyar al desarrollo integral de la persona, familia y la comunidad; realizar acciones para la integración social de los sujetos de la asistencia social en el Estado; promover e impulsar el crecimiento físico y psíquico de la niñez y la adolescencia; así como su adecuada integración a la sociedad; operar establecimientos en beneficio de los sujetos de la asistencia social; crear y operar el Consejo Estatal de Familia.
- D) Que para el cumplimiento de sus fines y en virtud de las solicitudes de compra números 246, 247, 248, 249 y 250 realizadas por diversas áreas del "DIF JALISCO", es que se llevó a cabo la Licitación Pública número 01/2012 "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES", en la cual participaron diversos proveedores; por lo que una vez analizadas sus propuestas técnicas y económicas, en base al cuadro comparativo



Premio Jalisco a la Calidad 2011

de ofertas económicas, el Comité de Adquisiciones y Enajenaciones de este Organismo determinó adjudicar la presente operación a "EL VENDEDOR", pues fue quien presentó mejor oferta.

- E) En virtud de lo anterior y de acuerdo a lo estipulado en las bases de dicha licitación y en los pedidos 120355, 120362, 120367, 120374 y 120381 expedidos por el Departamento de Compras, es que "DIF JALISCO" tiene interés en celebrar el presente contrato.

2.- Declara "EL VENDEDOR", a través de su representante:

- A) Que la sociedad se encuentra debida y legalmente constituida según consta en la escritura pública número 12480 doce mil cuatrocientos ochenta, de fecha 03 tres de Febrero de 1997, mil novecientos noventa y siete, pasada ante la fe del Notario Público Suplente Adscrito y Asociado Número 01 uno de Zapopan, Lic. José Ismael Toledo López y que se encuentra registrada e inscrita en el Registro Público de Comercio, con fecha 14 de Febrero de 1997, bajo inscripción 79-80 tomo 629, libro primero del Registro Público de la Propiedad y de Comercio en ésta ciudad. Que su domicilio se ubica en la finca marcada con el número 300 de la calle Ejido en la colonia La Venta del Astillero C.P. 45221 en el Municipio de Zapopan, Jalisco y su Registro Federal de Contribuyentes es GIV970203LS1.
- B) Que tiene como actividad principal la producción, compra, venta, comisión mercantil, representación, distribución, transportación, almacenamiento, comercialización, maquila, importación y exportación de toda clase de productos alimenticios, semillas y granos; la fabricación de maquinaria y empaque de productos alimenticios, así como su importación y exportación, servicios de mantenimiento y maquila de los mismos.
- C) Que la que suscribe, LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ, soy apoderada legal y cuento con facultades suficientes para suscribir el presente contrato, según consta en la escritura pública número 16,102 dieciséis mil ciento dos, de fecha 22 de noviembre del 2010, pasada ante la fe del Notario Público número 35 de Zapopan, Jalisco, Lic. Pablo González Vázquez. Las facultades otorgadas, a la fecha no me han sido revocadas ni modificadas en ninguno de sus términos.
- D) Para los efectos del presente contrato, señala como domicilio el ubicado en la finca marcada con el número 300 de la calle Ejido, en la colonia La Venta del Astillero, del Municipio de Zapopan, Jalisco; C.P. 45221.

[Handwritten signatures and initials]

[Handwritten signature]



3.- Por lo anterior, los contratantes señalan que es su deseo celebrar el presente contrato de compraventa, de conformidad a las siguientes:

CLÁUSULAS

CONSENTIMIENTO

PRIMERA.- Los contratantes manifiestan que comparecen a este acto en plenitud de facultades, de manera libre y espontánea y que las cláusulas que a continuación se detallan constituyen la expresión fiel de su voluntad sin reservas y que conocen la trascendencia y efectos legales de su firma.

SEGUNDA.- Manifiesta "DIF JALISCO" que es su deseo adquirir los bienes que a continuación se describen, con las características que se especifican y detallan en el ANEXO 1C, correspondiente a la partida 3, en el ANEXO 1H, correspondiente a la partida 8, en el ANEXO 1I, correspondiente a la partida 9 y en el ANEXO 1U, correspondiente a la partida 22; los cuales se adjuntan al presente contrato y forman parte integral del mismo, conforme a lo que se señala a continuación:

PEDIDO 120355

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
9	273,740 KILOS	<p>AVENA EN HOJUELAS</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO AVENA EN HOJUELAS</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 1 Kg, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 20 paquetes.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u</p>	\$11.20	\$3'065,888.00



		<p>otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Extracto Etéreo: 5% Mínimo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <30 UFC/g. Hongos o Mohos: <300 UFC/g. Levaduras: <300 UFC/g. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaria de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-289-1977 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>		
22	273,740 PAQUETES	<p>CEREAL DE TRIGO INFLADO</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO CEREAL DE TRIGO INFLADO</p> <p>Cereal de trigo inflado, endulzado, envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.</p> <p>Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p>	\$5.85	\$1'601,379.00

[Handwritten signatures and marks]




[Handwritten signature]



	<p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Aspecto: Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto. Color: Crema amarillo con manchitas café, características de trigo. Olor: Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Proteína: 4.7% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <30 UFC/g. Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: <10 UFC/g Máximo. E. Coli: <3 NMP/g. S. Aureus: <10 UFC/g. Salmonella: Negativo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS (antioxidantes) Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. Información extraída de marcas comerciales.</p>		
		TOTAL	\$4'667,267.00

PEDIDO 120362

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
3	87,777 KILOS	HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES	\$16.10	\$1'413,209.70
		NOMBRE DEL PRODUCTO Harina Integral Para Hot Cakes lista para preparar		

14








	<p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO La harina preparada para hot cakes, es una mezcla de harina de trigo, salvado, granillo, azúcar, sal, leche en polvo, grasa vegetal, albumina de huevo, vainilla, polvo para hornear, adicionada con hierro, zinc y ácido fólico, podrá contener vitaminas lista para preparar solo agregando leche, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, en presentación de 1 Kg.</p> <p>El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o costal con 25 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Blanco o ligeramente amarillo, característico. Apariencia: Polvo fino, uniforme. Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño. Sabor: Farináceo característico del producto, sin sabor extraño o desagradable.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS Humedad: 15 % Máximo. Proteína: 7 % Mínimo. Extracto etéreo: 2.5 % Máximo. Fibra dietética: 4 % Mínimo. Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 500,000 UFC/g Máximo Salmonella (en 25 g): Negativo con huevo E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p>		
--	---	--	--



		<p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.26 Harina de trigo y 2.27 Harina para hot-cakes) Información de referencia de productos comerciales.</p>		
8	90,987 PAQUETES	<p>AVENA EN HOJUELAS</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO AVENA EN HOJUELAS</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 500 g, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Extracto Etéreo: 5% Mínimo. Aflatoxinas: 20 mcg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <30 UFC/g. Hongos o Mohos: <300 UFC/g. Levaduras: <300 UFC/g. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y</p>	\$5.90	\$536,823.30



	<p>estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaria de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-289-1977 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>		
TOTAL			\$1'950,033.00

PEDIDO 120367

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
8	93,948 PAQUETES	<p>AVENA EN HOJUELAS</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO AVENA EN HOJUELAS</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 500 g, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.</p>	\$5.90	\$554,293.20

Handwritten signatures and initials on the left side of the page.

Handwritten signature on the right side of the page.



	<p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Extracto Etéreo: 5% Mínimo. Aflatoxinas: 20 mcg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <30 UFC/g. Hongos o Mohos: <300 UFC/g. Levaduras: <300 UFC/g. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-289-1977 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>		
		TOTAL	\$554,293.20

PEDIDO 120374

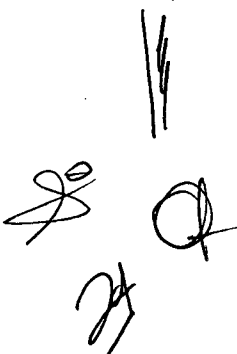
PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
9	44,000 KILOS	<p>AVENA EN HOJUELAS</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO AVENA EN HOJUELAS</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 1 Kg, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 20</p>	\$11.20	\$492,800.00



	<p>paquetes.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Extracto Etéreo: 5% Mínimo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <30 UFC/g. Hongos o Mohos: <300 UFC/g. Levaduras: <300 UFC/g. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-289-1977 NOM-251-SSA1-2009</p>		
--	--	--	--



		Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)		
22	44,000 PAQUETES	<p>CEREAL DE TRIGO INFLADO</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO CEREAL DE TRIGO INFLADO</p> <p>Cereal de trigo inflado, endulzado, envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.</p> <p>Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Aspecto: Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto. Color: Crema amarillo con manchitas café, características de trigo. Olor: Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Proteína: 4.7% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <30 UFC/g. Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: <10 UFC/g Máximo. E. Coli: <3 NMP/g. S. Aureus: <10 UFC/g. Salmonella: Negativo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS (antioxidantes) Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p>	\$5.85	\$257,400.00






		8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. Información extraída de marcas comerciales.		
			TOTAL	\$750,200.00

PEDIDO 120381

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
22	600 PAQUETES	CEREAL DE TRIGO INFLADO NOMBRE DEL PRODUCTO CEREAL DE TRIGO INFLADO Cereal de trigo inflado, endulzado, envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes. Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato. ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Aspecto: Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto. Color: Crema amarillo con manchitas café, características de trigo. Olor: Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Proteína: 4.7% Mínimo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <30 UFC/g. Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: <10 UFC/g Máximo. E. Coli: <3 NMP/g. S. Aureus: <10 UFC/g. Salmonella: Negativo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo	\$5.85	\$3,510.00



		<p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS (antioxidantes) Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. Información extraída de marcas comerciales.</p>		
9	600 KILOS	<p>AVENA EN HOJUELAS</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO AVENA EN HOJUELAS</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 1 Kg, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 20 paquetes.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Extracto Etéreo: 5% Mínimo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <30 UFC/g. Hongos o Mohos: <300 UFC/g. Levaduras: <300 UFC/g.</p>	\$11.20	\$6,720.00

Handwritten signatures and initials in the bottom left corner.

Handwritten signature in the bottom right corner.



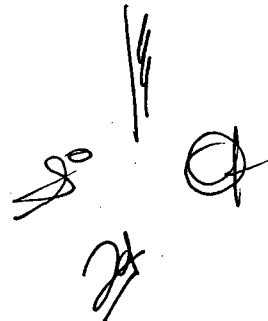
	<p>S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-289-1977 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>		
		TOTAL	\$10,230.00

El volumen de los productos señalados con antelación, podrá sufrir variación de +/- más, menos, 25% veinticinco por ciento, en función de las posibles modificaciones que en su caso llegara a tener el presupuesto asignado a esta compra, previo aviso de "DIF JALISCO", con 30 treinta días de anticipación.

Se supervisará permanentemente las instalaciones de "EL VENDEDOR" con el fin de garantizar que en todo el proceso de elaboración de los productos cumpla con los códigos de limpieza establecidos, siendo necesario que las plantas cumplan con la siguiente normatividad: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos alimenticios.

La supervisión que se realice será desde que se recibe el producto y se empaca, hasta que se envía a los Sistemas DIF Municipales. En algunos casos esta supervisión podrá extenderse a la línea de proceso de los proveedores de "EL VENDEDOR".

TERCERA.- "DIF JALISCO" indica que es su deseo adquirir las cantidades de los productos señalados, con las características y especificaciones descritas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento y en el ANEXO 1C, correspondiente a la partida 3, en el ANEXO 1H, correspondiente a la partida 8, en el ANEXO 1I, correspondiente a la






partida 9 y en el ANEXO 1U, correspondiente a la partida 22, que forman parte integral del presente contrato y los cuales son firmados por las partes.

CUARTA.- “EL VENDEDOR”, por su parte, manifiesta que sus productos reúnen las características y especificaciones detalladas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento y en el ANEXO 1C, correspondiente a la partida 3, en el ANEXO 1H, correspondiente a la partida 8, en el ANEXO 1I, correspondiente a la partida 9 y en el ANEXO 1U, correspondiente a la partida 22; obligándose a vender a **“DIF JALISCO”** dichos productos, por las cantidades establecidas y a cumplir con las características y especificaciones estipuladas respecto de los mismos.

QUINTA.- Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, **“DIF JALISCO”** podrá efectuar auditorías y/o verificaciones en cualquier momento a las instalaciones de **“EL VENDEDOR”**, a efecto de verificar su infraestructura, capacidad de distribución y servicios; que garanticen el total y estricto cumplimiento en cuanto a especificaciones técnicas de calidad, volúmenes y tiempos de respuesta solicitados.

Así mismo, **“DIF JALISCO”** podrá realizar auditorías y revisiones concernientes a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos de **“EL VENDEDOR”**, con la finalidad de llevar a cabo el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos alimenticios.

Para la ejecución de las auditorías y/o verificaciones, el personal asignado se presentará con un oficio de **“DIF JALISCO”**, solicitando que se le presten todas las facilidades para la misma. En caso de que **“EL VENDEDOR”** negara el acceso total o parcial a sus instalaciones, podrá rescindirse el presente contrato.

SEXTA.- “DIF JALISCO” podrá practicar análisis de laboratorio a los productos entregados por **“EL VENDEDOR”**, como mínimo una vez por mes durante el período de sus entregas, para su análisis de calidad, higiene y contenido en su elaboración, para constatar que el producto, materia de la compraventa, reúna las características y especificaciones solicitadas por **“DIF JALISCO”**, aceptando expresamente, **“EL VENDEDOR”**, el resultado que arrojen dichos análisis, que sean realizados por laboratorios de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C. y que sean asignados por **“EL VENDEDOR”**, quien aceptará los resultados emitidos; en el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros, son competencia del laboratorio de ensayo; debiendo sufragar, **“EL VENDEDOR”**, los costos así como realizar el pago correspondiente directamente en el laboratorio acreditado que haya elegido.



En caso de existir duda de algún parámetro reportado por el laboratorio, "DIF JALISCO", a través de la Dirección de Seguridad Alimentaria, podrá enviar las muestras, por una sola ocasión, a otro laboratorio que cuente con métodos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C., a efecto de que proceda a hacer un nuevo análisis, cuyo costo será cubierto por "DIF JALISCO" y, de ello, se le notificará a "EL VENDEDOR". Sin embargo, en caso de que la duda la plantee y la justifique "EL VENDEDOR", será éste quien cubra los costos del re-chequeo que, excepcionalmente, se autorice realizar al respecto.

Si los productos ofrecidos por "EL VENDEDOR" no están cumpliendo con las normas establecidas y características estipuladas, será potestad de "DIF JALISCO" el rescindir el presente contrato sin ninguna responsabilidad para éste.

Por lo anterior, "DIF JALISCO" se reserva el derecho a que en cualquier momento sin previo aviso y durante la vigencia del presente contrato, recabarán las muestras de los productos objeto de la compraventa que ofrece "EL VENDEDOR". Igualmente dichos productos estarán sujetos a supervisión permanente en las instalaciones de "EL VENDEDOR".

A efecto de lo anterior, "EL VENDEDOR" deberá adicionar a la entrega mensual de los productos a suministrar a "DIF JALISCO", las siguientes cantidades:

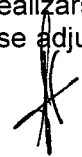
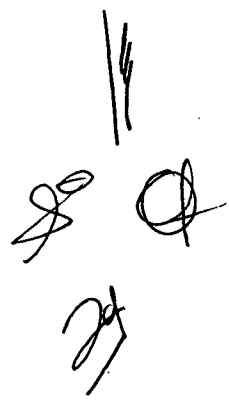
PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD ADICIONAL (PIEZAS)
HARINA INTEGRAL HOT CAKES	1 KILO	12
AVENA EN HOJUELAS	500 g.	12
AVENA EN HOJUELAS	1 KILO	8
CEREAL DE TRIGO INFLADO	250 g.	12

PRECIO

SÉPTIMA.- Manifiesta "EL VENDEDOR" que el costo unitario de los productos, materia del presente contrato, es el señalado en la cláusula SEGUNDA y que el total de la presente operación es por la cantidad de **\$7'932,023.20 (SIETE MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y DOS MIL VEINTITRÉS PESOS 20/100 M.N.)**

FECHA Y LUGAR DE ENTREGA

OCTAVA.- "DIF JALISCO" se manifiesta conforme con el precio que "EL VENDEDOR" ofrece, y ambas partes establecen que la entrega de los productos, materia de este contrato, por parte de "EL VENDEDOR", deberá realizarse de conformidad a las cantidades y fechas señaladas en el ANEXO 9, el cual se adjunta al





Premio Jalisco a la Calidad 2011

presente contrato, formando parte integral del mismo. Las entregas deberán realizarse por **"EL VENDEDOR"** en el domicilio ubicado en la finca marcada con el número 280 de la Calle Callejón de las Rosas, en la Colonia Ermita en el Municipio de Tlaquepaque, Jalisco en los horarios proporcionados por el **"DIF JALISCO"**.

Los días de entrega podrán ser ajustados por **"DIF JALISCO"**, dentro de los calendarios establecidos, en razón de sus necesidades, para la debida consecución de los programas alimentarios. Para tal efecto, **"DIF JALISCO"** citará, con la debida oportunidad, a **"EL VENDEDOR"**, así como al proveedor del servicio de empaque y distribución, a las reuniones que fueren necesarias para establecer las modificaciones que resultaren pertinentes. Los acuerdos que para tal efecto se adopten serán igualmente obligatorios en caso de que por cualquier causa **"EL VENDEDOR"** no haya asistido a las mismas.

"EL VENDEDOR" podrá entregar los productos, materia del presente contrato, únicamente lo correspondiente a la primera entrega (según ANEXO 9) en empaque comercial, y las entregas restantes deberán apegarse a los diseños del ANEXO 8, que forma parte integral del presente instrumento. La impresión de leyendas y logotipos que deberá de llevar el empaque del producto, materia del presente contrato, será a una tinta, debiendo cumplir con las características de empaque señaladas en el ANEXO 1C, correspondiente a la partida 3, en el ANEXO 1H, correspondiente a la partida 8, en el ANEXO 1I, correspondiente a la partida 9 y en el ANEXO 1U, correspondiente a la partida 22, así como el ANEXO 8, los cuales forman parte integral de este contrato.

"EL VENDEDOR" podrá incluir marca o logotipo de la empresa que elabora los bienes materia del presente contrato.

"EL VENDEDOR" deberá entregar la prueba de color de todos sus empaques a la Dirección de Comunicación Social de **"DIF JALISCO"** para su autorización, antes de fabricar las bobinas y/o etiquetas correspondientes.

Ambas partes establecen que **"EL VENDEDOR"** cubrirá por su cuenta y riesgo, los gastos de seguro y transporte para la entrega de los bienes, responsabilizándose de que se entreguen en buenas condiciones en el lugar y tiempo señalado. De igual forma, bajo la responsabilidad de **"EL VENDEDOR"**, el equipo de transporte utilizado se deberá apegar a lo señalado en el punto 5.13 "Transporte", de la NOM-251-SSA1-2009.

NOVENA.- Si en cualquier momento en el curso de la ejecución del contrato, **"EL VENDEDOR"** se encontrará en una situación que impidiera la oportuna entrega de los productos, **"EL VENDEDOR"** notificará de inmediato por escrito a **"DIF JALISCO"** las causas debidamente soportadas y documentadas de la demora y su duración probable solicitando prórroga; cuya notificación se deberá hacer antes de los cinco días hábiles del plazo que tenga para la entrega.



“DIF JALISCO” deberá de convocar a reunión a su Comité de Adquisiciones al día siguiente de la solicitud de prórroga, para que en sesión ordinaria o extraordinaria, según corresponda, analice la solicitud de “EL VENDEDOR”; determinando si procede ó no, y dando a conocer el resultado antes de que finalice el término establecido en el contrato para la entrega de los productos materia de la solicitud.

FORMA DE PAGO

DÉCIMA.- Las partes establecen que la forma de pago será en parcialidades, en moneda nacional, a los 21 veintiún días hábiles después de que “EL VENDEDOR” presente factura original y seis copias, así como copia de las remisiones de entrega debidamente requisitadas, en el Departamento de Egresos del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco los días lunes y martes, de 9:00 a 14:00 horas; siendo que la factura original deberá ir sellada de recibido por la Dirección de Seguridad Alimentaria del Organismo Estatal. Se entiende por días hábiles los señalados en el calendario laboral de “DIF JALISCO”.

VIGENCIA

DÉCIMA PRIMERA.- De común acuerdo, los contratantes determinan que la vigencia del presente contrato será hasta en tanto no se haya realizado la entrega de los productos por parte de “EL VENDEDOR” y éste haya cumplido con todas y cada una de las obligaciones contraídas en este instrumento, sin perjuicio de lo establecido en las cláusulas, de la DÉCIMA SEGUNDA a la VIGÉSIMA TERCERA del presente contrato.

GARANTÍA

DÉCIMA SEGUNDA.- Así mismo establece “EL VENDEDOR”, que para efecto de garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente contrato, así como que los productos objeto de la compraventa reúnan los requisitos de calidad, cantidad, características y especificaciones a que se comprometió, se obliga a otorgar garantía que será a través de fianza a favor de “DIF JALISCO” con una vigencia de 12 doce meses a partir de la fecha de firma del presente contrato, valiosa por el 10% diez por ciento del monto total de la operación y en los términos establecidos en las Bases de la Licitación Pública Local LPL 01/2012 “ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES”; de la cual se anexará la póliza correspondiente al presente contrato, en la inteligencia de que al no cumplir con cualquiera de las obligaciones contraídas en este instrumento se hará efectiva.



- H) Que **"EL VENDEDOR"** no permita que se realicen las visitas de verificación y auditorías señaladas en la cláusula QUINTA del presente contrato.
- I) En caso de que **"EL VENDEDOR"** se haya retrasado en la entrega de los productos, materia del presente contrato, y se hubiera alcanzado la pena convencional máxima que al efecto se establece en la cláusula DÉCIMA SÉPTIMA de este instrumento.
- J) Cuando **"EL VENDEDOR"** no cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente contrato ó en cualquier otro caso previsto por la Ley.

En cualquiera de los casos anteriores, **"DIF JALISCO"** estará obligado a cubrir a **"EL VENDEDOR"** únicamente el producto que haya sido entregado con las características requeridas en el presente contrato hasta la fecha de rescisión del mismo, sin perjuicio de las sanciones que resultaren a cargo de **"EL VENDEDOR"**.

"DIF JALISCO" podrá rescindir el contrato en forma total o parcial, siendo que, además, podrá cancelar el total del pedido que se encuentre pendiente de ser entregado por **"EL VENDEDOR"**, aun cuando el incumplimiento sea de una parte de alguna partida. En caso de rescisión, la sanción que deberá cubrir **"EL VENDEDOR"** será por una cantidad equivalente al 10% del precio de los productos no entregados finalmente en virtud de la rescisión.

DÉCIMA CUARTA.- En el caso de presentarse cualquiera de las causas de rescisión, señaladas en la cláusula que antecede, y a efecto de proceder a la rescisión del presente contrato, se deberá observar lo siguiente:

- A) Se iniciará a partir de que a **"EL VENDEDOR"** le sea comunicado, por escrito, el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple o fotostática de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.
- B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, el **"DIF JALISCO"** contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer **"EL VENDEDOR"**; la determinación de dar ó no por rescindido el contrato, deberá ser comunicada a **"EL VENDEDOR"** dentro de dicho plazo.
- C) En caso de que se determine la rescisión del contrato y una vez que haya sido notificada a **"EL VENDEDOR"**, el **"DIF JALISCO"** procederá a cuantificar el importe de la sanción derivada de la rescisión y de la cual se le notificará a **"EL VENDEDOR"**, para que dentro de un término de cinco días contados a partir del



día siguiente al en que surta efectos dicha notificación, manifieste lo que a sus intereses conviniera y aporte las pruebas que estimare convenientes, únicamente respecto de la cuantificación de la sanción. Una vez transcurrido dicho plazo, "DIF JALISCO" procederá a notificar a "EL VENDEDOR" el importe de la sanción que deberá cubrir a "DIF JALISCO", dentro de un plazo de cinco días hábiles contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación y en caso de que transcurra el plazo de cinco días hábiles de referencia, sin que "EL VENDEDOR" haya realizado el pago, se considerará a "EL VENDEDOR" en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

DÉCIMA QUINTA.- En caso de que se detecten defectos o incumplimientos en las especificaciones convenidas en el presente contrato, en los productos materia del mismo, "DIF JALISCO" podrá rechazarlos, sin perjuicio de lo establecido en las cláusulas DÉCIMA TERCERA, DÉCIMA CUARTA, DÉCIMA SÉPTIMA y DÉCIMA OCTAVA del presente contrato.

Se entenderán como no entregados los productos en términos del supuesto señalado en el párrafo anterior, hasta en tanto sean aceptados por "DIF JALISCO", aplicándose las sanciones establecidas en este contrato.

"DIF JALISCO" podrá hacer la devolución de los productos que no se ajusten a lo estipulado en el presente contrato y "EL VENDEDOR" se obliga a aceptarlos, así como en el supuesto que se detecten vicios ocultos o defectos de calidad durante la vigencia del contrato.

DÉCIMA SEXTA.- "EL VENDEDOR" queda obligado ante "DIF JALISCO" a responder por los defectos de calidad que presente el producto materia de este contrato, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido en los términos del propio contrato y del Código Civil del Estado de Jalisco.

CLÁUSULA PENAL

DÉCIMA SÉPTIMA.- Conviene las partes que en caso de que "EL VENDEDOR" incumpla con alguna de las obligaciones a que se compromete en este contrato se hará acreedor a las siguientes penas convencionales:

- A) En caso de improcedencia del supuesto señalado en la cláusula NOVENA del presente contrato, o aún cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte de "EL VENDEDOR" en la entrega de cualquiera de los productos, se aplicará a partir del primer día de atraso respecto de la fecha máxima de entrega indicada en el presente contrato, el 1% por cada día natural de retraso del importe total del



producto entregado extemporáneamente durante el mes, tomando como fecha de entrega el día en que se reciban, en el lugar convenido, los bienes contratados.

B) En caso de que **"EL VENDEDOR"** entregue cualquier producto con especificaciones o características distintas a las convenidas en el presente contrato, se aplicarán las siguientes penas convencionales:

1.- El 2% del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (ANEXO 9), cuando incumpla en características físico-químicas, independientemente del número de muestras que se tomen.

2.- El 3% del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (ANEXO 9), cuando incumpla en las características microbiológicas, independientemente del número de muestras que se tomen.

3.- El 2% del costo total del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (ANEXO 9), cuando entregue el producto en empaques o diseños no autorizados por **"DIF JALISCO"** (ANEXO 8 y anexos 1C, 1H, 1I y 1U).

La sanción máxima, tanto por retrasos en la entrega de los productos, diseños o empaques no autorizados, como por incumplimientos de calidad, será del 10% del monto total del presente contrato, pudiéndose rescindir el mismo, una vez que se haya llegado a la sanción máxima, de conformidad a lo establecido por el artículo 21 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco.

"DIF JALISCO" podrá retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que deba cubrir por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que **"EL VENDEDOR"**, deba otorgar, en los términos acordados en la cláusula DÉCIMA SEGUNDA del presente contrato.

DÉCIMA OCTAVA.- Para la determinación de las penas convencionales, en caso de presentarse incumplimiento por parte de **"EL VENDEDOR"**, en la calidad de los productos, ya sea en las especificaciones o características de los mismos, o bien por retraso en la entrega de los bienes, se deberá atender a los siguientes puntos:

A) Se iniciará a partir de que a **"EL VENDEDOR"** le sea comunicado, por escrito, por el **"DIF JALISCO"** el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple o fotostática de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.

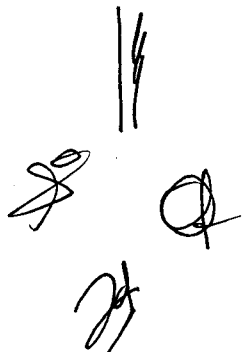


- B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, el “DIF JALISCO” contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer “EL VENDEDOR”, y cuya determinación deberá ser comunicada a “EL VENDEDOR” dentro de dicho plazo.
- C) Cuando se determine por el “DIF JALISCO”, la procedencia de la pena convencional, se otorgará a “EL VENDEDOR” un plazo de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, para que realice el pago del importe de la o las penas convencionales. Transcurrido dicho plazo, sin que se haya realizado el pago, se considerará a “EL VENDEDOR” en mora para todos los efectos legales correspondientes.

DÉCIMA NOVENA.- “EL VENDEDOR” reconoce expresamente que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 17, 18 fracciones I, II, IV, V y VI, 24 fracción III y 32 fracciones V, VI, VII del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como por lo dispuesto en los artículos 1, 8, 9, 21 y 22 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, así como los diversos numerales 1, 17, 21 y 28 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones en cita, en vinculación con lo regulado por los ordinales 1, 2, fracciones I y III, 4, 5, 8, 9 fracciones VII y IX, 10, 19 y 37 de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo integral de la Familia del Estado de Jalisco, así como en lo dispuesto por los artículos 8 y 50 de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, representado por su Director General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos señalados en las cláusulas DÉCIMA TERCERA, DÉCIMA CUARTA, DÉCIMA SÉPTIMA y DÉCIMA OCTAVA del presente contrato, así como para determinar y hacer exigibles las penas convencionales derivadas de los incumplimientos en que llegare a incurrir “EL VENDEDOR”, así como para rescindir el contrato en cualquiera de los casos previstos en el mismo y para determinar y hacer exigibles las sanciones que resultaren a su cargo en caso de rescisión del mismo.

CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES

VIGÉSIMA.- “EL VENDEDOR” no podrá ceder a otras personas físicas o jurídicas, en forma parcial o total, los derechos y obligaciones derivados del presente contrato, salvo los de cobro que se generen en términos del mismo, en cuyo caso deberá contar con la conformidad previa de “DIF JALISCO”.





PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR

VIGÉSIMA PRIMERA.- “EL VENDEDOR” asumirá la responsabilidad total en el caso de que al suministrar los productos señalados en la cláusula SEGUNDA del presente contrato, infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

RELACIONES LABORALES

VIGÉSIMA SEGUNDA.- “EL VENDEDOR” en su carácter intrínseco de patrón del personal que emplee para suministrar los productos, materia de la compraventa, será responsable de las obligaciones obrero-patronales y demás ordenamientos en materia de seguridad social, sin que por ningún motivo se considere patrón a “DIF JALISCO”, por lo que éste será ajeno a cualquier reclamación proveniente de dichas relaciones laborales.

TERMINACIÓN

VIGÉSIMA TERCERA.- “DIF JALISCO” podrá dar por terminado anticipadamente el presente instrumento jurídico cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes, materia del presente contrato, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Estado, o se determine la nulidad de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad.

NOTIFICACIONES

VIGÉSIMA CUARTA.- Todas las comunicaciones o avisos entre las partes deberán ser por escrito y entregarse de forma fehaciente y con acuse de recibo, en los domicilios que señalen dichas partes.

VIGÉSIMA QUINTA.- Las partes señalan a continuación, su domicilio para recibir notificaciones y convienen que en caso de existir cambio del mismo, deberán de dar aviso a la otra parte en un plazo máximo de 72 setenta y dos horas, a través de cualquier medio fehaciente que deje constancia de recepción, por lo que de no cumplir con lo anterior, cualquier notificación realizada en los domicilios señalados en el presente contrato, será válida y surtirá todos los efectos legales a que haya lugar, acordándose que cualquier nuevo domicilio que se señale deberá de ser en la ciudad de Guadalajara, Jalisco.





“DIF JALISCO” en la finca marcada con el número 1220 de la Avenida Alcalde, en la colonia Miraflores, de Guadalajara, Jalisco; 44270.

“EL VENDEDOR” en la finca marcada con el número 300 de la calle Ejido, en la colonia La Venta del Astillero, del Municipio de Zapopan, Jalisco; C.P. 45221.

COMPETENCIA

VIGÉSIMA SEXTA.- Las partes acuerdan que en caso de conflicto, duda o controversia, respecto de la interpretación o cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente instrumento, agotarán en primer término las vías extrajudiciales y si no se llega a acuerdo alguno, se someterán a los Tribunales competentes y a la Legislación aplicable en el Primer Partido Judicial del Estado de Jalisco, renunciando al efecto a cualquier fuero que pudiese corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro, señalando como tales los que quedaron precisados con antelación.

Son aplicables al presente contrato de compraventa los artículos 1850, 1851, 1855, 1856, 1857, 1859, 1862 fracción I, 1863, 1864, 1868, 1871, 1872, 1874, 1875, 1877, 1883, 1884, 2401, 2402, 2403, 2404 y demás relativos y aplicables del Código Civil del Estado de Jalisco.

Leído que fue el presente contrato, lo firman las partes que en él intervienen, obligándose a cada uno de sus términos, en unión de los testigos que comparecen y dan fe, a los 27 veintisiete días del mes de agosto de 2012 dos mil doce.

“DIF JALISCO”

ING. FELIPE VALDEZ DE ANDA
DIRECTOR GENERAL

“EL VENDEDOR”

LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ
APODERADO LEGAL
“GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V”

TESTIGOS

M. EN D. FRANCISCO ALONSO
MORENO MUÑOZ
DIRECTOR JURÍDICO
“DIF JALISCO”

LUIS FELIPE ROBREDO MARTÍNEZ
DIRECTOR DE RECURSOS
MATERIALES
“DIF JALISCO”

ANEXO 1

ESPECIFICACIONES				
PARTIDA	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
1	ARROZ	1 KG.	412,537	ANEXO 1A
2	SOYA TEXTURIZADA	330 GRS.	492,054	ANEXO 1B
3	HARINA INTEGRAL HOTCAKES	1 KG.	87,777	ANEXO 1C
4	PASTA PARA SOPA CON FIBRA	200 GRS.	1,030,857	ANEXO 1D
5	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA	1 KG.	687,876	ANEXO 1E
6	ATUN ALETA AMARILLA ENVASE POUCH	105 GRS.	178,764	ANEXO 1F
7	SARDINA EN SALSA DE TOMATE	425 GRS.	321,550	ANEXO 1G
8	AVENA EN HOJUELAS	500 GRS.	184,935	ANEXO 1H
9	AVENA EN HOJUELAS	1 KG.	318,340	ANEXO 1I
10	LENTEJA CHICA	500 GRS.	97,158	ANEXO 1J
11	CHICHARO VERDE SECO ENTERO	500 GRS.	87,777	ANEXO 1K
12	ALUBIA CHICA	500 GRS.	87,777	ANEXO 1L
13	ACEITE DE CANOLA	500 ML.	110,717	ANEXO 1M
14	GALLETA INTEGRAL	30 GRS.	4,773,776	ANEXO 1N
15	AZUCAR ESTÁNDAR	1 KG.	3,210	ANEXO 1Ñ
16	HARINA DE TRIGO	1 KG.	6,420	ANEXO 1O
17	GALLETA DE ANIMALITOS	1 KG.	3,210	ANEXO 1P
18	CHICHARO CON ZANAHORIA TETRA PACK	190 GRS.	17,890	ANEXO 1Q
19	PURE DE TOMATE	210 GRS.	9,630	ANEXO 1R
20	CHILE GUAJILLO (MIRASOL)	150 GRS.	3,210	ANEXO 1S
21	SOYA SABORIZADA	200 GRS.	318,340	ANEXO 1T
22	CEREAL DE TRIGO INFLADO	250 GRS.	318,340	ANEXO 1U
23	PASTA PARA SOPA PRECOCIDA	100 GRS.	24,780	ANEXO 1V
24	FRIJOLE EN GRANO NACIONAL	750 GRS.	404,028	ANEXO 1W
25	GALLETA INTEGRAL DE NUEZ CON AMARANTO	510 GRS.	8,260	ANEXO 1X



ANEXO 1C

NOMBRE DEL PRODUCTO

Harina Integral Para Hot Cakes lista para preparar

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La harina preparada para hot cakes, es una mezcla de harina de trigo, salvado, granillo, azúcar, sal, leche en polvo, grasa vegetal, albumina de huevo, vainilla, polvo para hornear, adicionada con hierro, zinc y ácido fólico, podrá contener vitaminas lista para preparar solo agregando leche, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, en presentación de 1 Kg.

El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o costal con 25 piezas.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Blanco o ligeramente amarillo, característico.

Apariencia: Polvo fino, uniforme.

Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño.

Sabor: Farináceo característico del producto, sin sabor extraño o desagradable.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15 % Máximo.

Proteína: 7 % Mínimo.

Extracto etéreo: 2.5 % Máximo.

Fibra dietética: 4 % Mínimo.

Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 500,000 UFC/g Máximo

Salmonella (en 25 g): Negativo con huevo

E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.

6.- ADITIVOS

Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.26 Harina de trigo y 2.27 Harina para hot-cakes)

Información de referencia de productos comerciales.

Handwritten signatures and initials in the bottom left corner.

Handwritten signature in the bottom right corner.



ANEXO 1H

NOMBRE DEL PRODUCTO

AVENA EN HOJUELAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 500 g, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Varía de crema a crema grisácea.

Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.

Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño.

Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez .

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12% Máximo .

Proteína: 11.6% Mínimo.

Extracto Etéreo: 5% Mínimo.

Aflatoxinas: 20 mcg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g.

Hongos o Mohos: <300 UFC/g.

Levaduras: <300 UFC/g.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.

6.- ADITIVOS

Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-1977

NOM-251-SSA1-2009

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)

Handwritten marks and signatures in the bottom left corner.

Handwritten signature in the bottom right corner.

NOMBRE DEL PRODUCTO

AVENA EN HOJUELAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 1 Kg, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 20 paquetes.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Varía de crema a crema grisácea.

Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.

Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño.

Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12% Máximo.

Proteína: 11.6% Mínimo.

Extracto Etéreo: 5% Mínimo.

Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g.

Hongos o Mohos: <300 UFC/g.

Levaduras: <300 UFC/g.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.

6.- ADITIVOS

Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apendice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-1977

NOM-251-SSA1-2009

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)

Handwritten marks and signatures in the bottom left corner.

Handwritten signature in the bottom right corner.

NOMBRE DEL PRODUCTO

CEREAL DE TRIGO INFLADO

Cereal de trigo inflado, endulzado, envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.

Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto: Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto.

Color: Crema amarillo con manchitas café, características de trigo.

Olor: Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.

Sabor: Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Proteína: 4.7% Mínimo

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <30 UFC/g.

Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: <10 UFC/g Máximo.

E. Coli: <3 NMP/g.

S. Aureus: <10 UFC/g.

Salmonella: Negativo.

Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

No mas de 50 fragmentos de insecto, no mas de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.

6.- ADITIVOS (antioxidantes)

Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2009

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL

Información extraída de marcas comerciales

1/3

Handwritten signature or initials.

Handwritten signature or initials.

Handwritten signature or initials.



**ESTE GOBIERNO
ESTÁ CONTIGO**

HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES

***¡MIDE! en tus porciones,
come con moderación para prevenir el sobrepeso y la obesidad.***

"Este programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente".

Con familias sanas, construimos una mejor sociedad



**Contenido Neto
1 Kg.**

Handwritten marks and signatures in the bottom left corner, including a vertical line, a star-like symbol, a circle, and a signature.

Handwritten signature in the bottom right corner.

Denuncias y Sugerencias

Contacto DIF
01 800 3000 343



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

[Handwritten marks]

[Handwritten mark]



**ESTE GOBIERNO
ESTÁ CONTIGO**

AVENA EN HOJUELAS

Disminuye el consumo de azúcar, sal y grasas en la preparación de los alimentos; te ayudará a prevenir enfermedades como la

Diabetes Mellitus y problemas del corazón.

"Este programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente".

**Con familias sanas, construimos una mejor
sociedad**



**Contenido Neto
500 Gr.**

Handwritten marks and signatures in the bottom left corner, including a vertical line, a circle, and several scribbles.

Handwritten signature or mark in the bottom right corner.

LPL 01/2012

Anexo 8

Denuncias y Sugerencias

Contacto DIF
01 800 3000 343



Requisitos de acuerdo a la norma
NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Handwritten marks:
A vertical double slash mark.
A stylized signature or mark.
A circular mark.
A stylized signature or mark.

Handwritten mark:
A stylized signature or mark.



**ESTE GOBIERNO
ESTÁ CONTIGO**

AVENA

Disminuye el consumo de azúcar, sal y grasas en la preparación de los alimentos; te ayudará a prevenir enfermedades como la Diabetes Mellitus y problemas del corazón.

"Este programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente".

Con familias sanas, construimos una mejor sociedad |



**Contenido Neto
1 Kg.**

Handwritten marks and signatures in the bottom left corner.

Handwritten signature in the bottom right corner.

Denuncias y Sugerencias

Contacto DIF
01 800 3000 343



Requisitos de acuerdo a la norma
NOM-051-SCFI/SSA1-2010

18

Handwritten marks and signatures in the bottom left corner.

Handwritten signature in the bottom right corner.



**ESTE GOBIERNO
ESTÁ CONTIGO**

CEREAL DE TRIGO INFLADO

Consuma una gran variedad de cereales, como tortilla, avena, arroz y cereales integrales. Te proporcionarán la energía que tu cuerpo necesita para realizar las actividades diarias.

"Este programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente".

Con familias sanas, construimos una mejor sociedad



**Contenido Neto
250 Gr.**

Handwritten marks and signatures in the bottom left corner, including a vertical line, a large 'S', a 'Q', and a signature.

Handwritten signature in the bottom right corner.

Denuncias y Sugerencias

Contacto DIF
01 800 3000 343



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten marks]



ANEXO 9 CALENDARIO DE ENTREGAS

Partida	PRODUCTO	PRESENTACION	Primera			Segunda			Tercera			TOTAL
			13 al 31 Agosto 2012	03 al 21 Septiembre 2012	08 al 26 Octubre 2012	13 al 31 Agosto 2012	03 al 21 Septiembre 2012	08 al 26 Octubre 2012	13 al 31 Agosto 2012	03 al 21 Septiembre 2012	08 al 26 Octubre 2012	
1	ARROZ	1 KG.	107,684	105,489	199,364	412,537						
2	SOYA TEXTURIZADA	330 GRS.	130,691	128,496	232,867	492,054						
3	HARINA INTEGRAL HOTCAKES	1 KG.	25,072	25,072	37,633	87,777						
4	PASTA PARA SOPA CON FIBRA	200 GRS.	264,881	258,296	507,680	1,030,857						
5	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA	1 KG.	182,389	180,194	325,293	687,876						
6	ATUN ALETA AMARILLA ENVASE POUCH	105 GRS.	51,060	51,060	76,644	178,764						
7	SARDINA EN SALSA DE TOMATE	425 GRS.	81,696	79,501	160,353	321,550						
8	AVENA EN HOJUELAS	500 GRS.	49,475	49,475	85,985	184,935						
9	AVENA EN HOJUELAS	1 KG.	80,780	78,585	158,975	318,340						
10	LENTEJA CHICA	500 GRS.	24,403	24,403	48,352	97,158						
11	CHICHARO VERDE SECO ENTERO	500 GRS.	25,072	25,072	37,633	87,777						
12	ALUBIA CHICA	500 GRS.	25,072	25,072	37,633	87,777						
13	ACEITE DE CANOLA	500 ML.	31,034	31,034	48,649	110,717						
14	GALETA INTEGRAL: Primer Entrega Sabor Vanilla Segunda Entrega Sabor Manzana Canela Tercer Entrega Sabor Nuez y Almendra	30 GRS.	1,344,640	1,479,188	1,949,948	4,773,776						
15	AZUCAR ESTANDAR	1 KG.	916	916	1,378	3,210						
16	HARINA DE TRIGO	1 KG.	1,832	1,832	2,756	6,420						
17	GALETA DE ANIMALITOS	1 KG.	916	916	1,378	3,210						
18	CHICHARO CON ZANAHORIA TETRA PACK	190 GRS.	4,813	4,813	8,264	17,890						
19	PURE DE TOMATE	210 GRS.	2,748	2,748	4,134	9,630						
20	CHILE GUAILLO (MIRASOL)	150 GRS.	916	916	1,378	3,210						
21	SOYA SABORIZADA	200 GRS.	80,780	78,585	158,975	318,340						
22	CEREAL DE TRIGO INFLADO	250 GRS.	80,780	78,585	158,975	318,340						
23	PASTA PARA SOPA PRECOCCIDA	100 GRS.	6,195	6,195	12,390	24,780						
24	FRIJOLES EN GRANO NACIONAL	800 GRS.	102,202	100,007	201,819	404,028						
25	GALETA INTEGRAL DE NUEZ CON AMARANTO	510 GRS.	2,065	2,065	4,130	8,260						

**Afianzadora Insurgentes, S.A. de C.V.
Grupo Financiero ASERTA**

RFC: AIS970115HG4
Periférico Sur 4829, Piso 8
Col. Parques del Pedregal
México 14010, D.F.
Teléfono: (55) 5447-3900

Fianza Número:
Código de Seguridad:
Folio:
Monto de la fianza:
Monto de este movimiento:

5319-07827-2
AwtIuHF
445939
\$793,202.32
\$793,202.32

POLIZA DE FIANZA

Lugar y Fecha de Expedición: México D.F., 27 de Agosto de 2012

Moneda: MXN

Movimiento: Emisión

Fiado: GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.

Afianzadora Insurgentes, S.A. DE C.V., Grupo Financiero ASERTA, en uso de la autorización que le fue otorgada por el Gobierno Federal por conducto de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público en los términos de los Artículos 5° y 6° de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, se constituye fiadora:

Ante: A FAVOR DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO

AFIANZADORA INSURGENTES, S.A. DE C.V., GRUPO FINANCIERO ASERTA, EN EL EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE ME OTORGA EL GOBIERNO FEDERAL A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 5° Y 6° DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS, ME CONSTITUYO FIADORA POR LA SUMA DE \$793,202.32 (SETECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS DOS PESOS 32/100 M.N.) A FAVOR DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO.

para: garantizar por GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V., con domicilio en CALLE EJIDO NO. 300 colonia LA VENTA DEL ASTILLERO, ciudad ZAPOPAN, JALISCO, el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contraídas en el contrato no. DJ-CTO-629/12-2/1, de fecha 27 DE AGOSTO DE 2012*, * celebrado entre nuestro fiado y EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, con un importe total de \$7'932,023.20 (SIETE MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y DOS MIL VEINTITRES PESOS 20/100 M.N.); GARANTIZANDO, ADEMÁS, LA CALIDAD DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS, EN LOS TERMINOS ESTIPULADOS EN DICHO CONTRATO Y PARA RESPONDER DE LOS DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS QUE PUDIERAN RESULTAR, ASI COMO EL PAGO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS CONSECUENCIAS JURIDICAS Y LEGALES QUE DEVENGAN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CITADO CONTRATO.

ESTA FIANZA ESTARÁ VIGENTE POR 12 DOCE MESES A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO DE REFERENCIA. Y, SOLO PODRA SER CANCELADA CON LA PRESENTACIÓN, POR PARTE DE NUESTRO FIADO, DEL CONSENTIMIENTO QUE, POR ESCRITO, EL ORGANISMO LLEGUE A OTORGAR PARA TAL EFECTO.

esta fianza PERMANECERÁ vigente en caso de substanciación de juicios o recursos hasta su total resolución Y SERA EXIGIBLE LA MISMA EN CUALQUIER TIEMPO.

EN CASO DE QUE LA CONCLUSION TOTAL DE LOS JUICIOS O RECURSOS TENGAN LUGAR CON POSTERIORIDAD A 12 DOCE MESES A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO no. DJ-CTO-629/12-2/1, SUBSISTIRÁ LA OBLIGACIÓN DE LA AFIANZADORA Y SERÁ IGUALMENTE EXIGIBLE LA FIANZA POR UN PLAZO ADICIONAL DE SEIS MESES A PARTIR DE LA TERMINACIÓN DE LOS JUICIOS O RECURSOS.


LA AFIANZADORA EXPRESA SU CONSENTIMIENTO DE QUE SU OBLIGACION SUBSISTIRÁ PERMANECIENDO VIGENTE LA FIANZA, AUN EN CASO DE QUE FUERAN PRORROGADOS LOS PLAZOS ESTABLECIDOS PARA LAS ENTREGAS DE LOS BIENES SEÑALADOS EN EL CITADO CONTRATO O EXISTA ESPERA, OTORGANDO SU ANUENCIA AL RESPECTO. DE IGUAL FORMA LAS ENTREGAS DE LOS BIENES QUE SE HICIEREN CON POSTERIORIDAD A LOS PLAZOS ESTIPULADOS, NO CONSTITUIRÁ NOVACION DE LA OBLIGACION.

EN EL CASO DE QUE LA PRESENTE FIANZA SE HAGA EXIGIBLE, LA AFIANZADORA Y EL FIADO ACEPTAN EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCION ESTABLECIDO EN LOS ARTICULOS 93 AL 95 BIS, 118 Y DEMAS RELATIVOS DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS EN VIGOR, ACEPTANDO SOMETERSE A LA COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL PRIMER PARTIDO JUDICIAL DEL ESTADO DE JALISCO, RENUNCIANDO A LOS TRIBUNALES QUE POR RAZON DE SU DOMICILIO PRESENTE O FUTURO, LES PUDIERA CORRESPONDER. =FIN DE TEXTO=

PARA VALIDAR LA AUTENTICIDAD DE ESTA POLIZA INGRESA A www.afianzadora.com.mx

CLAUSULAS IMPORTANTES AL REVERSO DE ESTA POLIZA

Esta fianza es nula para garantizar operaciones de crédito aun cuando el texto de la misma diga lo contrario. De conformidad con el artículo 86 bis de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas la afianzadora podrá usar equipos y medios electrónicos, y el uso de los medios de identificación en sustitución de la firma autógrafa producirá los mismos efectos que las leyes otorgan a los documentos correspondientes y tendrán el mismo valor probatorio. Con la aceptación de esta póliza, el beneficiario manifiesta expresamente su consentimiento para que AFIANZADORA INSURGENTES, S.A. DE C.V., GRUPO FINANCIERO ASERTA, emita las fianzas y los documentos modificatorios a su favor, indistintamente en forma escrita o a través de medios electrónicos. Esta fianza es la impresión de un documento digital, el cual ha sido emitido de conformidad con las disposiciones del Código de Comercio respecto a la Firma Electrónica Avanzada. Con la aceptación de esta póliza y con el fin de establecer que la fianza electrónica proviene de LA AFIANZADORA, se acuerda en los términos del artículo 90 bis del Código de Comercio, como procedimiento de identificación y validación de la misma, la obtención de Constancia De Consulta disponible en el Portal de Internet www.afianzadora.com.mx para todos los efectos legales. Forma parte de esta póliza el anexo: "NORMATIVIDAD APLICABLE A LA POLIZA DE FIANZA". Registro CNSF No.06-367-II-1.3/02233 de fecha 17 de febrero de 2009.


MARCIA GUILLERMINA BARRAGAN VARGAS

Firma m+YJ0uYandvqX4uehd8lY9qWcQY6Dlq80+HyqyMgB5NbnRtZ0D+ctqTcGBtbeif3BkVnm0c0mpDUKjUFX0ZaVaddo3l0x55CvJEnu7B0u09WcQqBqgFC0z0KmZ8XMI6qK4Kq1lqpm0xGvc9aReD3mDy7evpAM3f8BneJan5Xvcc= Digital
Firmante: MARCIA GUILLERMINA BARRAGAN VARGAS, Serie Certificado: 0000010000990001197, Prestador de Servicios de Certificación: AUTORIDAD CERTIFICADORA CECOBAN

LINEA DE VALIDACION

1312 IUHA E12I UHAO FEI4 4593 9

0656934



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA JALISCO

PEDIDO	
No.	120355

DJ-CTO-629/12-2/1

AV. ALCALDE No. 1220, COL. MIRAFLORES, CP 44270 TELS. 3030-3854, 3030-4606/07 FAX. 3030-4615 R.F.C. SDI-770210-DE 9 GUADALAJARA, JAL.

Nombre del proveedor	GRUPO INDUSTRIAL VIDA SA DE CV			DÍA	MES	AÑO
Dirección	7.58EJIDO # 30010.11	Teléfono	32-08-04-00	09	08	2012
No. Fáj	32-08-04-00	Departamento	ORIENTACIÓN ALIMENTARIA			
Condiciones	21 días hábiles	Solicitud	246	Representante	Miguel Angel Gil	

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
2 9	273740	KILO	<p align="center">AVENA EN HOJUELAS 11</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Avena en Hojuelas</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 1 Kg, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 20 paquetes.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010: La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES:</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Extracto Etéreo: 5% Mínimo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <30 UFC/g. Hongos o Mohos: <300 UFC/g. Levaduras: <300 UFC/g. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- PLAGA Debera estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-289-1977 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>	11.200	3,065,888.000

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
7	273740	PAQUETE	<p>CEREAL DE TRIGO INFLADO</p> <p style="text-align: center;">10</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Cereal de Trigo Inflado</p> <p>Cereal de trigo inflado, endulzado, envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.</p> <p>22</p> <p>Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Aspecto: Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto. Color: Crema amarillo con manchitas café, características de trigo. Olor: Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Proteína: 4.7% Mínimo</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <30 UFC/g. Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: <10 UFC/g Máximo. E. Coli: <3 NMP/g. S. Aureus: <10 UFC/g. Salmonella: Negativo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No mas de 50 fragmentos de insecto, no mas de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS (antioxidantes) Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL Información extraída de marcas comerciales</p>	5.850	1,601,379.000

Nota: ADJUDICADO EN LA LPL 01/2012 ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS EMPACADOS. FECHA DE ENTREGA DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EN ANEXO 9 DE LAS BASES

SUB TOTAL	4,667,267.000
IVA	0.000
RETENCION I.S.R. 10%	
EXENTOS	
TOTAL	4,667,267.000

Cuatro millones seiscientos sesenta y siete mil doscientos sesenta y siete pesos 00/100 M.N.

LAS FACTURAS SE RECIBIRÁN PARA SU REVISIÓN LOS LUNES Y MARTES DE 9:00 A 14:00 HRS.

LUGAR DE ENTREGA ALMACÉN GENERAL DE DIF JALISCO CON DOMICILIO: JUAN TABLADA #1281 COL. MIRAFLORES, GUADALAJARA, JAL.
ACOMPañAR CON COPIA DEL PEDIDO Y ORIGINAL DE LA FACTURA CON 4 COPIAS.

Para la firma del contrato:

Deberá presentar los siguientes documentos en la dirección jurídica

- Original y fotocopia de la cédula de inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes.
- Original o copia certificada ante Notario Público del poder notarial y fotocopia, con el que se acredite la personalidad del Representante Legal para las personas Morales y en su caso Personas Físicas, mediante Poder General para actos de administración, Especial o de Dominio, que la faculte para la firma del contrato que resulte del mismo.
- Original y copia del acta constitutiva de la persona moral o en su caso acta de nacimiento tratándose de persona física.
- Original y copia de la Identificación Oficial de la persona que comparezca a firmar el contrato.

Así mismo, el proveedor deberá constituir garantía de cumplimiento del contrato en cualquiera de las siguientes formas:

- Cheque certificado, la cual se regresara una vez que se haya verificado el cumplimiento del contrato.
- Deposito bancario, la cual se regresaran una vez que se haya verificado el cumplimiento del contrato.
- Fianza expedida por una Institución Mexicana, legalmente autorizada y se regresara posterior a un año.

Cualquiera de las tres opciones, deberán ser por un importe del 10% (diez por ciento) del monto total de lo que se le adjudique después del I.V.A., contados a partir de la fecha pactada para la entrega de la totalidad de la mercancía. La fianza deberá de especificar claramente que se expide para garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las especificaciones y obligaciones contraídas mediante contrato, según características, cantidad y calidad que se describen en la propuesta presentada, deberá ser otorgada a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, y se presentará 5 días hábiles posteriores a la firma del contrato, de no presentar dicha garantía se cancelará el contrato y pedido respectivo.

Fecha de Entrega del 13/08/2012 al 31/10/2012

EJE.	RAMO	UNIDAD	AP / PROCESO	COG/PDA	DPTO / CC	PRG	ADMVO	GF	F	SF	AI	TG	FF	PROCESO INTERNO	MES	SUBTOTAL
2012	29.02	00538	10.3	4413	6035	042	2.1.1.3.5	2	6	8	012	1	1	22	06	\$4,667,267.00

Formuló
L.C.P. Antonio Javier Hernández Padilla
HUELLA DE FIRMA ELECTRÓNICA
b41530c595251b36436951a447c2743c5d11f2a|S840754
DEPARTAMENTO DE
COMPRAS

Autorizó
Ing. Felipe Valtéz de Anda
DIRECCIÓN GENERAL

Vo. Bo.
Luis Felipe Robredo Martínez
DIRECCIÓN DE RECURSOS
MATERIALES

Autorizó
L.A.E. José Guillermo Cuenca Zavala
SUBDIRECCIÓN GENERAL
ADMINISTRATIVA
Página 3/3 del pedido 120355



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA JALISCO

PEDIDO	
No.	120362

AV. ALCALDE No. 1220, COL. MIRAFLORES, CP 44270 TELS. 3030-3854, 3030-4606/07 FAX. 3030-4615 R.F.C. SDI-770210-DE 9 GUADALAJARA, JAL.

Nombre del proveedor		GRUPO INDUSTRIAL VIDA SA DE CV			DÍA	MES	AÑO
Dirección		7.58EJIDO # 30010.11		Teléfono	32-08-04-00		09 08 2012
No. Fáj	32-08-04-00	Departamento		NUTRICIÓN ESCOLAR			
Condiciones		21 días hábiles	Solicitud	247	Representante	Miguel Angel Gil	

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
3	87777	KILO	<p>HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES 1C</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Harina Integral Para Hot Cakes lista para preparar</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO La harina preparada para hot cakes, es una mezcla de harina de trigo, salvado, granillo, azúcar, sal, leche en polvo, grasa vegetal, albumina de huevo, vainilla, polvo para hornear, adicionada con hierro, zinc y ácido fólico, podrá contener vitaminas lista para preparar solo agregando leche, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, en presentación de 1 Kg.</p> <p>El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o costal con 25 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Blanco o ligeramente amarillo, característico. Apariencia: Polvo fino, uniforme. Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño. Sabor: Farináceo característico del producto, sin sabor extraño o desagradable.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15 % Máximo. Proteína: 7 % Mínimo. Extracto etereo: 2.5 % Máximo. Fibra dietética: 4 % Mínimo. Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 500,000 UFC/g Máximo. Salmonella (en 25 g): Negativo con huevo E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008 NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.26 Harina de trigo y 2.27 Harina para hot-cakes) Información de referencia de productos comerciales.</p>	16.100	1,413,209.700

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
8	90987	PAQUETE	<p style="text-align: center;">144</p> <p>AVENA EN HOJUELAS</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Avena en Hojuelas</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 500 g, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Extracto Etéreo: 5% Mínimo. Aflatoxinas: 20 mcg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <30 UFC/g. Hongos o Mohos: <300 UFC/g. Levaduras: <300 UFC/g. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apendice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- PLAGA Debera estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-289-1977 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>	5.900	536,823.300

Nota: ADJUDICADO EN LA LPL 01/2012 ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS EMPACADOS. FECHA DE ENTREGA DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EN ANEXO 9 DE LAS BASES

SUB TOTAL	1,950,033.000
IVA	0.000
RETENCION I.S.R. 10%	
EXENTOS	
TOTAL	1,950,033.000

Un mill?n novecientos cincuenta mil treinta y tres pesos 00/100 M.N.

LAS FACTURAS SE RECIBIRÁN PARA SU REVISIÓN LOS LUNES Y MARTES DE 9:00 A 14:00 HRS.

LUGAR DE ENTREGA ALMACÉN GENERAL DE DIF JALISCO CON DOMICILIO: JUAN TABLADA #1281 COL. MIRAFLORES, GUADALAJARA. JAL.
ACOMPANAR CON COPIA DEL PEDIDO Y ORIGINAL DE LA FACTURA CON 4 COPIAS.

Para la firma del contrato:

Deberá presentar los siguientes documentos en la dirección jurídica

- Original y fotocopia de la cédula de inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes.
- Original o copia certificada ante Notario Publico del poder notarial y fotocopia, con el que se acredite la personalidad del Representante Legal para las personas Morales y en su caso Personas Físicas, mediante Poder General para actos de administración, Especial o de Dominio, que la faculte para la firma del contrato que resulte del mismo.
- Original y copia del acta constitutiva de la persona moral o en su caso acta de nacimiento tratándose de persona física.
- Original y copia de la Identificación Oficial de la persona que comparezca a firmar el contrato.

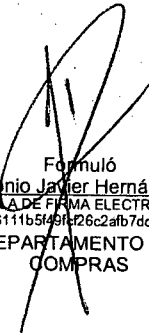
Así mismo, el proveedor deberá constituir garantía de cumplimiento del contrato en cualquiera de las siguientes formas:


- Cheque certificado, la cual se regresara una vez que se haya verificado el cumplimiento del contrato.
- Deposito bancario, la cual se regresaran una vez que se haya verificado el cumplimiento del contrato.
- Fianza expedida por una Institución Mexicana, legalmente autorizada y se regresara posterior a un año.

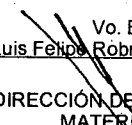
Cualquiera de las tres opciones, deberán ser por un importe del 10% (diez por ciento) del monto total de lo que se le adjudique después del I.V.A., contados a partir de la fecha pactada para la entrega de la totalidad de la mercancía. La fianza deberá de especificar claramente que se expide para garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las especificaciones y obligaciones contraídas mediante contrato, según características, cantidad y calidad que se describen en la propuesta presentada, deberá ser otorgada a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, y se presentará 5 días hábiles posteriores a la firma del contrato, de no presentar dicha garantía se cancelará el contrato y pedido respectivo.

Fecha de Entrega del 13/08/2012 al 31/10/2012

EJE.	RAMO	UNIDAD	AP / PROCESO	COG/PDA	DPTO / CC	PRG	ADMVO	GF	F	SF	AI	TG	FF	PROCESO INTERNO	MES	SUBTOTAL
2012	29.02	00538	10.3	4413	6037	044	2.1.1.3.5	2	6	8	012	1	1	22	06	\$1,950,033.00


Formuló
L.C.P. Antonio Javier Hernández Padilla
HUELLA DE FIRMA ELECTRÓNICA
3351b57590296111b5f491c26c2afb7dc153b5c[S840770]
DEPARTAMENTO DE
COMPRAS


Autorizó
Ing. Felipe Yáñez de Anda
DIRECCIÓN GENERAL


Vo. Bo.
Luis Felipe Robredo Martínez
DIRECCIÓN DE RECURSOS
MATERIALES


Autorizó
L.A.E. José Guillermo Cuenca Zavala

SUBDIRECCIÓN GENERAL
ADMINISTRATIVA

Página 3/3 del pedido 120362



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA JALISCO

PEDIDO	
No.	120367

AV. ALCALDE No. 1220, COL. MIRAFLORES, CP 44270 TELS. 3030-3854, 3030-4606/07 FAX. 3030-4615 R.F.C. SDI-770210-DE 9 GUADALAJARA, JAL.

Nombre del proveedor	GRUPO INDUSTRIAL VIDA SA DE CV			DÍA	MES	AÑO
Dirección	7.58EJIDO # 30010.11			Teléfono	32-08-04-00	
No. Fáj	32-08-04-00	Departamento	NUTRICIÓN EXTRA ESCOLAR			
Condiciones	21 días hábiles	Solicitud	248	Representante	Miguel Angel Gil	

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
3 0	93948	PAQUETE	<p>AVENA EN HOJUELAS 1H</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Avena en Hojuelas</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 500 g, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Extracto Etéreo: 5% Mínimo. Aflatoxinas: 20 mcg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <30 UFC/g. Hongos o Mohos: <300 UFC/g. Levaduras: <300 UFC/g. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- PLAGA Debera estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-289-1977 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>	5.900	554,293.200

Nota: ADJUDICADO EN LA LPL 01/2012 ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS EMPACADOS. FECHA DE ENTREGA DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EN ANEXO 9 DE LAS BASES

SUB TOTAL	554,293.200
IVA	0.000
RETENCION I.S.R. 10%	
EXENTOS	

Quinientos cincuenta y cuatro mil doscientos noventa y tres pesos 20/100 M.N.

LAS FACTURAS SE RECIBIRÁN PARA SU REVISIÓN LOS LUNES Y MARTES DE 9:00 A 14:00 HRS.

LUGAR DE ENTREGA ALMACÉN GENERAL DE DIF JALISCO CON DOMICILIO: JUAN TABLADA #1281 COL. MIRAFLORES, GUADALAJARA. JAL. ACOMPAÑAR CON COPIA DEL PEDIDO Y ORIGINAL DE LA FACTURA CON 4 COPIAS.

Para la firma del contrato:

Deberá presentar los siguientes documentos en la dirección jurídica

- Original y fotocopia de la cédula de inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes.
- Original o copia certificada ante Notario Publico del poder notarial y fotocopia, con el que se acredite la personalidad del Representante Legal para las personas Morales y en su caso Personas Físicas, mediante Poder General para actos de administración, Especial o de Dominio, que la faculte para la firma del contrato que resulte del mismo.
- Original y copia del acta constitutiva de la persona moral o en su caso acta de nacimiento tratándose de persona física.
- Original y copia de la Identificación Oficial de la persona que comparezca a firmar el contrato.

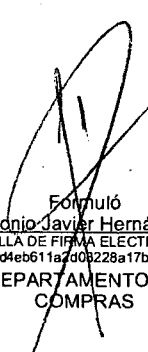
Así mismo, el proveedor deberá constituir garantía de cumplimiento del contrato en cualquiera de las siguientes formas:

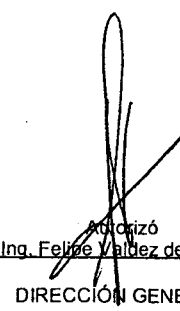
- Cheque certificado, la cual se regresara una vez que se haya verificado el cumplimiento del contrato.
- Deposito bancario, la cual se regresaran una vez que se haya verificado el cumplimiento del contrato.
- Fianza expedida por una Institución Mexicana, legalmente autorizada y se regresara posterior a un año.

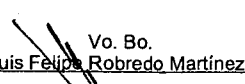
Cualquiera de las tres opciones, deberán ser por un importe del 10% (diez por ciento) del monto total de lo que se le adjudique después del I.V.A., contados a partir de la fecha pactada para la entrega de la totalidad de la mercancía. La fianza deberá de especificar claramente que se expide para garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las especificaciones y obligaciones contraídas mediante contrato, según características, cantidad y calidad que se describen en la propuesta presentada, deberá ser otorgada a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, y se presentará 5 días hábiles posteriores a la firma del contrato, de no presentar dicha garantía se cancelará el contrato y pedido respectivo.


Fecha de Entrega del 13/08/2012 al 31/10/2012

EJE.	RAMO	UNIDAD	AP / PROCESO	COG/PDA	DPTO / CC	PRG	ADMVO	GF	F	SF	AI	TG	FF	PROCESO INTERNO	MES	SUBTOTAL
2012	29.02	00538	10.3	4413	6034	165	2.1.1.3.5	2	6	8	012	1	1	22	07	\$554,293.20


 Formuló
 L.C.P. Antonio Javier Hernández Padilla
 HUELLA DE FIRMA ELECTRÓNICA
 b1a2d7f015a8b044eb611a2700b228a17bf5d45962|S840785
 DEPARTAMENTO DE
 COMPRAS


 Autorizó
 Ing. Felipe Valdez de Anda
 DIRECCIÓN GENERAL


 Vo. Bo.
 Luis Felipe Robredo Martínez
 DIRECCIÓN DE RECURSOS
 MATERIALES


 Autorizó
 L.A.E. José Guillermo Cuenca Zavala
 SUBDIRECCIÓN GENERAL
 ADMINISTRATIVA
 Página 2/2 del pedido 120367



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA JALISCO

PEDIDO	
No.	120374

AV. ALCALDE No. 1220, COL. MIRAFLORES, CP 44270 TELS. 3030-3854, 3030-4606/07 FAX. 3030-4615 R.F.F.G: S01-770210-DE 9 GUADALAJARA, JAL.

Nombre del proveedor	GRUPO INDUSTRIAL VIDA SA DE CV			DÍA	MES	AÑO
Dirección	7.58EJIDO # 30010.11	Teléfono	32-08-04-00	09	08	2012
No. Fáj	32-08-04-00	Departamento	DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO			
Condiciones	21 días hábiles	Solicitud	249	Representante	Miguel Angel Gil	

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
3	44000 9	KILO	<p>AVENA EN HOJUELAS AI</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Avena en Hojuelas</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 1 Kg, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 20 paquetes.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES:</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas; hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Extracto Etéreo: 5% Mínimo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Géneros Totales: 130 UFC/g. Hongos o Mohos: <300 UFC/g. Levaduras: 1300 UFC/g. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- PLAGA Debera estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-289-1977 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>	11.200	492,800.000

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
4	44000	PAQUETE	<p>CEREAL DE TRIGO INFLADO 10</p> <p>22</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Cereal de Trigo Inflado</p> <p>Cereal de trigo inflado, endulzado, envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.</p> <p>Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Aspecto: Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto. Color: Crema amarillo con manchitas café, características de trigo. Olor: Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Proteína: 4.7% Mínimo</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <30 UFC/g. Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: <10 UFC/g Máximo. E. Coli: <3 NMP/g. S. Aureus: <10 UFC/g. Salmonella: Negativo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No mas de 50 fragmentos de insecto, no mas de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS (antioxidantes) Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL Información extraída de marcas comerciales</p>	5.850	257,400.000

Nota: ADJUDICADO EN LA LPL 01/2012 ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS EMPACADOS. FECHA DE ENTREGA DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EN ANEXO 9 DE LAS BASES

SUB TOTAL	750,200.000
IVA	0.000
RETENCION I.S.R. 10%	
EXENTOS	
TOTAL	750,200.000

Setecientos cincuenta mil doscientos pesos 00/100 M.N.

LAS FACTURAS SE RECIBIRÁN PARA SU REVISIÓN LOS LUNES Y MARTES DE 9:00 A 14:00 HRS.

LUGAR DE ENTREGA ALMACÉN GENERAL DE DIF-JALISCO CON DOMICILIO: JUAN TABLADA #1281 COL. MIRAFLORES, GUADALAJARA. JAL.
ACOMPañAR CON COPIA DEL PEDIDO Y ORIGINAL DE LA FACTURA CON 4 COPIAS.

Para la firma del contrato:

Deberá presentar los siguientes documentos en la dirección jurídica

- Original y fotocopia de la cédula de inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes.
- Original o copia certificada ante Notario Público del poder notarial y fotocopia, con el que se acredite la personalidad del Representante Legal para las personas Morales y en su caso Personas Físicas, mediante Poder General para actos de administración, Especial o de Dominio, que la faculte para la firma del contrato que resulte del mismo.
- Original y copia del acta constitutiva de la persona moral o en su caso acta de nacimiento tratándose de persona física.
- Original y copia de la Identificación Oficial de la persona que comparezca a firmar el contrato.

Así mismo, el proveedor deberá constituir garantía de cumplimiento del contrato en cualquiera de las siguientes formas:

- Cheque certificado, la cual se regresara una vez que se haya verificado el cumplimiento del contrato.
- Deposito bancario, la cual se regresaran una vez que se haya verificado el cumplimiento del contrato.
- Fianza expedida por una Institución Mexicana, legalmente autorizada y se regresara posterior a un año.

Cualquiera de las tres opciones, deberán ser por un importe del 10% (diez por ciento) del monto total de lo que se le adjudique después del I.V.A., contados a partir de la fecha pactada para la entrega de la totalidad de la mercancía. La fianza deberá de especificar claramente que se expide para garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las especificaciones y obligaciones contraídas mediante contrato, según características, cantidad y calidad que se describen en la propuesta presentada, deberá ser otorgada a favor del **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco**, y se presentará 5 días hábiles posteriores a la firma del contrato, **de no presentar dicha garantía se cancelará el contrato y pedido respectivo.**

Fecha de Entrega del 13/08/2012 al 31/10/2012

EJE.	RAMO	UNIDAD	AP / PROCESO	COG/PDA	DPTO / CC	PRG	ADMVO	GF	F	SF	AI	TG	FF	PROCESO INTERNO	MES	SUBTOTAL
2012	29.02	00538	10.4	4413	6018	102	2.1.1.3.5	2	6	8	012	1	1	52	06	\$750,200.00

Formuló
L.C.P. Antonio Javier Hernández Padilla
HUELLA DE FIRMA ELECTRÓNICA
0b6fc5f88a11fb33443fa7dc7a91adc9fa98c15840795
DEPARTAMENTO DE
COMPRAS

Autorizó
Ing. Felipe Valdez de Anda
DIRECCION GENERAL

Vo. Bo.
Luis Felipe Robredo Martínez
DIRECCIÓN DE RECURSOS
MATERIALES

Autorizó
L.A.E. José Guillermo Quenca Zavala
SUBDIRECCIÓN GENERAL
ADMINISTRATIVA
Página 3/3 del pedido 120374



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA JALISCO

PEDIDO		
No.	120381	

AV. ALCALDE No. 1220, COL. MIRAFLORES, CP 44270 TELS. 3030-3854, 3030-4606/07 FAX. 3030-4615 R.F.C. SDI-770210-DE 9 GUADALAJARA, JAL.

Nombre del proveedor		GRUPO INDUSTRIAL VIDA SA DE CV			DÍA	MES	AÑO
Dirección		7.58EJIDO # 30010.11			Teléfono	32-08-04-00	
No. Fáj		32-08-04-00			Departamento	TRABAJO SOCIAL OPERATIVO	
Condiciones		21 días hábiles			Solicitud	250	
					Representante	Miguel Angel Gil	

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
4 22	600	PAQUETE	<p>CEREAL DE TRIGO INFLADO ¹⁰</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Cereal de Trigo Inflado</p> <p>Cereal de trigo inflado, endulzado, envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.</p> <p>Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Aspecto: Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto. Color: Crema amarillo con manchitas café, características de trigo. Olor: Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Proteína: 4.7% Mínimo</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <30 UFC/g. Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: <10 UFC/g Máximo. E. Coli: <3 NMP/g. S. Aureus: <10 UFC/g. Salmonella: Negativo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No mas de 50 fragmentos de insecto, no mas de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto</p> <p>6.- ADITIVOS (antioxidantes) Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL información extraída de marcas comerciales</p>	5.850	3,510.000

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
6	600	KILO	<p>AVENA EN HOJUELAS</p> <p>II</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Avena en Hojuelas</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 1 Kg, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 20 paquetes.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Extracto Etéreo: 5% Mínimo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <30 UFC/g. Hongos o Mohos: <300 UFC/g. Levaduras: <300 UFC/g. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- PLAGA Debera estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-289-1977 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>	11.200	6,720.000

RESOLUCION Y NOTIFICACION DE ADJUDICACION DE LA LPL01/2012 ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, DE FECHA 07 DE AGOSTO 2012.

SUB TOTAL	10,230.000
IVA	0.000
RETENCION I.S.R. 10% EXENTOS	
TOTAL	10,230.000

Diez mil doscientos treinta pesos 00/100 M.N.

LAS FACTURAS SE RECIBIRÁN PARA SU REVISIÓN LOS LUNES Y MARTES DE 9:00 A 14:00 HRS.

LUGAR DE ENTREGA ALMACÉN GENERAL DE DIF JALISCO CON DOMICILIO: JUAN TABLADA #1281 COL. MIRAFLORES, GUADALAJARA. JAL.
ACOMPañAR CON COPIA DEL PEDIDO Y ORIGINAL DE LA FACTURA CON 4 COPIAS.

Para la firma del contrato:

Deberá presentar los siguientes documentos en la dirección jurídica

- Original y fotocopia de la cédula de inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes.
- Original o copia certificada ante Notario Publico del poder notarial y fotocopia, con el que se acredite la personalidad del Representante Legal para las personas Morales y en su caso Personas Físicas, mediante Poder General para actos de administración, Especial o de Dominio, que la faculte para la firma del contrato que resulte del mismo.
- Original y copia del acta constitutiva de la persona moral o en su caso acta de nacimiento tratándose de persona física.
- Original y copia de la Identificación Oficial de la persona que comparezca a firmar el contrato.


Asi mismo, el proveedor deberá constituir garantía de cumplimiento del contrato en cualquiera de las siguientes formas:

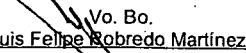
- Cheque certificado, la cual se regresara una vez que se haya verificado el cumplimiento del contrato.
- Deposito bancario, la cual se regresaran una vez que se haya verificado el cumplimiento del contrato.
- Fianza expedida por una Institución Mexicana, legalmente autorizada y se regresara posterior a un año.

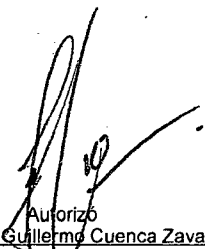
Cualquiera de las tres opciones, deberán ser por un importe del 10% (diez por ciento) del monto total de lo que se le adjudique después del I.V.A., contados a partir de la fecha pactada para la entrega de la totalidad de la mercancía. La fianza deberá de especificar claramente que se expide para garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las especificaciones y obligaciones contraídas mediante contrato, según características, cantidad y calidad que se describen en la propuesta presentada, deberá ser otorgada a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, y se presentará **5 días hábiles posteriores** a la firma del contrato, **de no presentar dicha garantía se cancelará el contrato y pedido respectivo.**

Fecha de Entrega del 13/08/2012 al 31/10/2012.

EJE.	RAMO	UNIDAD	AP / PROCESO	COG/PDA	DPTO / CC	PRG	ADMVO	GF	F	SF	AI	TG	FF	PROCESO INTERNO	MES	SUBTOTAL
2012	29.02	00538	10.3	4413	6163	070	2.1.1.3.5	2	6	8	012	1	1	11	07	\$10,230.00


Formuló
L.C.P. Antonio Javier Hernández Padilla
HUELLA DE FIRMA ELECTRÓNICA
18d318aacff0e3c751d4334f09787010b86012e|S841220
DEPARTAMENTO DE
COMPRAS


Vo. Bo.
Luis Felipe Sobredo Martínez
DIRECCIÓN DE RECURSOS
MATERIALES


Autorizó
L.A.E. José Guillermo Cuenca Zavala
SUBDIRECCIÓN GENERAL
ADMINISTRATIVA
Página 3/3 del pedido 120381